RÉGIS MARCON

CHAMPIGNONS

65 CHAMPIGNONS
140 GESTES TECHNIQUES
100 RECETTES
ÉPICERIE FINE

Éditions
de La Martinière

RÉGIS MARCON

CHAMPIGNONS

Photographies
Philippe Barret

Stylisme
Nathalie Nannini

**Éditions
de La Martinière**

Mon histoire avec les champignons remonte à mon enfance. Ici, à Saint-Bonnet-le-Froid, entre Velay et Vivarais, les occupations étaient rares et, comme tous les garçons du village, je vivais au rythme des saisons.

L'hiver, on se faisait des étrennes en poussant les voitures bloquées dans la neige. Au printemps, on cueillait des jonquilles, des narcisses, on vendait les fleurs d'ortie blanche à la pharmacie... En été, c'était le ramassage des myrtilles.

Ces petits revenus constituaient notre argent de poche. Et, à l'automne, on allait tout naturellement aux champignons. Le village est entouré de forêts et de prairies. L'initiation à la cueillette se faisait par le père, la mère, le grand frère ou la grande sœur. Il faut dire qu'à cette époque les gens savaient prendre leur temps. Je me souviens que mon père, qui était alors marchand de vin, n'hésitait pas pendant ses tournées à garer de temps à autre sa « Prairie » sur le côté de la route pour aller aux champignons. C'était sa façon à lui d'apporter un bouquet de fleurs à ma mère. Comment voulez-vous que, dans cette ambiance, on n'aime pas les champignons ?

Les odeurs de champignons ont toujours fait partie de ma jeunesse. Je garde le souvenir de l'omelette aux mousserons que nous préparait Marie Dantresangle, qui était un peu notre grand-mère à tous. On allait chez elle entre copains. On mangeait directement dans le plat et l'on buvait de grandes rasades de vin coupées d'eau. Comble du luxe, on terminait ce casse-croûte par des cigarettes au serpolet.

Et comment ne pas parler de ces parfums de cèpes et de canaris qui envahissaient la cuisine familiale ? Ma mère les cuisinait par cageots entiers et les servait à la louche aux clients de notre auberge. Je l'aidais à ma manière en passant les veillées à trier les champignons. Parmi mes préférés étaient les gyromitres, aujourd'hui interdits à la vente, car déclarés dangereux. Ma mère les servait uniquement pour les grandes occasions et avec le ris de veau.

Chaque année, début novembre, se tenait la foire aux champignons de Saint-Bonnet. Une ancienne tradition. Les ramasseurs venaient vendre leurs récoltes de cèpes secs, et quelques fois des nerra-tous frais, quand les gelées n'étaient pas trop précoces. C'était – et c'est encore – pour eux un revenu non négligeable avec les œufs, les fromages, ou les volailles de leur ferme. Pensez-y, vous, citadins, qui venez chez nous quelquefois par cars entiers ratisser les forêts !

Pour moi, le ramassage des champignons est avant tout un plaisir solitaire. Pas plus de deux ou trois dans la forêt avec, au retour, le plaisir de découvrir de nouvelles espèces, de montrer fièrement la cueillette et de la faire partager à ses proches.

Plus tard, je suis devenu cuisinier. J'ai repris l'auberge familiale et, bien sûr, les champignons occupent une grande place dans mes préparations. Et si ma mère avait ses spécialités, il était tout naturel que j'en fasse de même. J'ai rencontré un homme étonnant, devenu un ami, Gilles Liège, mycologue amateur et fin gourmet. Du reste, ses connaissances ne s'arrêtent pas aux champignons. Qui connaît mieux que lui les différentes variétés de poires et de pommes ?

Grâce à Gilles, et à nos promenades, j'ai découvert de nombreuses espèces de champignons qui m'ont inspiré de nouvelles recettes.

J'aime ces balades en ces lieux secrets où, avec un peu de patience, on est presque certains de dénicher quelque cèpe, girolle ou trompette. La chasse aux champignons demande une bonne connaissance des différentes essences d'arbres et aussi de la météo, des pluies et des températures, comme dans mon premier métier, moniteur de ski de fond, où, avant chaque sortie, la technique du fartage nous obligeait à interroger le ciel, les vents, la température de la neige.

Si, il y a quelques années, je ramassais uniquement des chanterelles et des cèpes, mes récoltes sont maintenant plus variées : canaris, pieds-de-mouton, tricholomes de la Saint-Georges, lactaires délicieux...

Comme le veut la tradition, j'ai transmis à mes enfants cette passion de la cueillette des champignons. Mon fils Jacques est maintenant à mes côtés depuis 8 ans, et c'est ensemble que nous voulons inventer encore de bons moments de gourmandises à l'affût de nouvelles découvertes.

Nous avons voulu que notre maison soit pour vous un lieu de rencontre avec la nature et avec cet univers mycologique. Et nous souhaitons avec cet ouvrage vous faire partager notre passion !

Régis Marcon

Mon livre, mode d'emploi

On considère le champignon comme « la nourriture du bien-être » grâce aux vitamines diverses et aux minéraux qu'il contient, ainsi qu'à ses propriétés anticancéreuses pour certaines espèces.

Dans cet ouvrage, vous allez découvrir plusieurs espèces de champignons. Je vous souhaite une bonne cueillette abondante et variée, mais ne vous fiez pas à l'apparence, ni à l'odeur du champignon : si vous avez le moindre doute, demandez à un spécialiste, ou à un pharmacien, qui connaît bien ce domaine.

Si certains champignons communs se trouvent sur les marchés hors saison, c'est plus difficile pour les espèces rares ou peu connues.

Je vous propose donc quelques suggestions ou idées de substitution.

Je vous conseille d'utiliser des champignons cultivés que vous trouverez toute l'année (les champignons de Paris blancs ou bruns, les pleurotes blancs ou gris, les lentins de chêne (shiitake), la collybie à pied velouté (nameko), la pholiote du peuplier, les pieds-bleus, les oreilles-de-Judas, le portobello, la volvaire). Leur goût sera certes différent, plus neutre, mais ils sont aussi parfumés. Choisissez-les bien frais.

Comme toujours dans le domaine du champignon, il faut trouver le juste accord pour ne pas réunir dans une assiette des ingrédients trop disparates.

Équivalences de texture

POUR REMPLACER :	UTILISER :
Les champignons charnus cèpes, petites girolles, amanites à l'état d'œuf, chanterelles violettes, lactaires	Les champignons de Paris, shiitake (lentins de chêne), portobello
Les champignons à la chair mince marasmes, chanterelles en tube, russules, sparassis crépus	Les pleurotes, volvaires, enoki
Les champignons à chair fragile amanites, lépiotes, tricholomes, pholiotes, pivoulades	La pholiote du peuplier
Les champignons fermes de petite taille petits mousserons, petits tricholomes, têtes d'armillaires	Les champignons de Paris (boutons), nameko, shimeji (bouillon)
Les champignons craquants trompettes-de-la-mort, pézizes orangées	Les oreilles-de-Judas
La morille	Les morilles sèches (elles sont souvent plus parfumées que les fraîches)

Dans l'ensemble, le champignon de Paris, au parfum et au goût délicat, peut être utilisé dans une bonne partie des recettes.

Goûts et parfums

Parfum de cannelle/amande rôtie (sparassis, lactaire fuxus)	¼ de bâton de cannelle à la cuisson
Parfum d'anis, de fenouil, de cerfeuil (agaric, clitocybe anisé)	Graines de fenouil écrasées ou cerfeuil et estragon hachés du moment, ou un doigt d'alcool anisé
Parfum/goût de farine (meunier, tricholome de la Saint-Georges)	Farine torréfiée, levure maltée
Goût iodé (tricholome prétentieux, russule cocardée)	Ajouter une huître hachée ou du jus de moule si votre recette comporte une sauce
Goût fruité (girolle, chanterelle modeste, pied-bleu)	Ajouter des dés de mangue ou des abricots secs hachés et du persil plat
Amande fraîche, noisette, noix (cèpe, bolet, certaines russules, sparassis, agaric bispore)	Ajouter un fruit sec (amande, noix, noisette) haché, pas en poudre Complément aromatique : huile de noisette, noix...
Goût d'ail (marasme alliacius)	Ajouter une pointe de couteau d'ail à la préparation
Odeur et goût de noix de coco (lactarius glyciosmus)	Miettes de noix de coco mélangées à de l'amande fraîche
Goût d'amande amère (mousseron des Oréades, tête de moine)	Un soupçon d'amande amère hachée ou une cuillerée d'aspérule odorante hachée
Fromage (croûte) (cèpe, hygrophore)	Essayez des lamelles de champignons de Paris avec la croûte de camembert

Et tous ces parfums que Dame Nature nous offre et qu'il serait difficile de définir, à l'infini...

La cueillette des champignons

Quand peut-on aller aux champignons ? Pratiquement toute l'année.

Certaines espèces aiment le temps doux du printemps. D'autres poussent en assez grand nombre après les orages d'été. Mais la belle saison des champignons, c'est bien sûr l'automne. Les variétés sont alors innombrables et poussent en grande quantité. Certains préfèrent attendre les premiers froids. Quelques espèces supportent même les premiers gels.

Vous tiendrez compte de la météo (y compris de celle des jours qui ont précédé votre promenade), de l'hygrométrie du sol, de la température extérieure...

Une chaleur douce, de bonnes pluies, sont des conditions idéales pour une poussée de champignons.

Il faudra vous lever tôt. Avant de partir, équipez-vous de vêtements chauds, de bonnes bottes... et surtout d'un couteau. L'Opinel est toujours dans la poche du chercheur de champignons !

Oubliez le sac plastique. Choisissez plutôt un panier, pas trop large, pour passer facilement entre les branches, un solide bâton pour les écarter, et vous voilà en route.

Commencez simplement par écouter les bruits de la forêt. Peut-être même, pourquoi pas, le brame d'un cerf.

Respirez... Vous entrez dans un monde secret ; votre nez se met en activité. Toutes sortes d'odeurs lui parviennent : fougères, mousses, humus... Et même si vous vous dites que c'est impossible, vous allez bientôt percevoir un parfum de champignons.

Tout cela vous demandera de la patience. Et parfois, il en faut vraiment... Il n'est pas rare de chercher plusieurs heures avant de découvrir son premier champignon.

Ne restez pas pour autant les yeux rivés sur le sol. Levez la tête et identifiez les arbres. Certains champignons préfèrent les feuillus, d'autres se plaisent au pied des résineux. Méfiez-vous, cependant, le champignon est capricieux. Il ne pousse pas toujours là où on l'attend et prend un malin plaisir à changer de coin. (N'écoutez pas ce que l'on raconte parfois : il ne repousse pas automatiquement au même endroit.)

Bien sûr, le champignon aime la compagnie de la mousse et des feuilles mortes, mais ne soyez pas étonné d'en trouver même au milieu d'un chemin.

Vous voilà marchant en toute liberté. Cette liberté, vous la devez à la forêt. Si cette fois vous revenez bredouille, inutile de donner par dépit un coup de pied aux (mauvais) champignons que vous croiserez sur le chemin du retour.

Et surtout, n'oubliez pas que la forêt n'est pas une poubelle. Ne laissez rien derrière vous (sacs ou boîtes en plastique). D'ailleurs, on ne devrait jamais savoir par où vous êtes passé.

Et puis, soudain... vous retenez votre souffle. Vous venez d'apercevoir un cèpe ou une morille !

Prenez votre temps. Personne ne viendra vous le chiper. Coupez proprement le champignon à la base avec votre couteau. Regardez-le bien, rangez-le dans votre panier et reprenez votre quête.

Soyez modeste. Quand vous aurez recueilli une quantité suffisante à vos besoins du jour, sachez vous en contenter. Pensez aux cueilleurs de champignons locaux qui connaissent les bons coins de père en fils et s'assurent ainsi des fins de mois qui sont parfois difficiles.

Je suis toujours étonné de voir dans nos forêts des voitures immatriculées dans des départements lointains. Même des cars ! Si nous sommes heureux de l'engouement pour notre pays, il faut comprendre que nous avons quelquefois l'impression d'être dépossédés de nos richesses. Il est toujours décevant de voir saccager un beau coin de champignons que nos parents nous avaient fait découvrir en secret.

Allez, Régis, ne sois pas égoïste... Mais quand même, j'aime tellement mon pays que, s'il vous plaît, accordez-moi le droit d'être un peu chauvin.

Les champignons de culture

Savez-vous que c'est sous le règne de Louis XIV et à Versailles que les premiers champignons de Paris poussèrent sous du fumier de cheval ? Aujourd'hui, vous en trouverez partout en France, à chapeaux blancs ou chapeaux gris (les meilleurs à mon goût).

Sans entrer dans la querelle champignons cultivés/champignons sauvages, je dirais que je préfère manger un champignon de Paris bien frais plutôt qu'un champignon sauvage en conserve qui, le plus souvent, a été saumuré, lavé et lavé encore, et a perdu tout parfum.

Grâce aux recherches de l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique), on trouve aujourd'hui d'autres espèces de champignons cultivés, comme le pleurote gris ou blanc. Quelques essais ont été réalisés sur les cèpes, morilles ou autres, mais sans grand succès pour l'instant. Personnellement, je ne suis pas pressé, gardons les petits secrets de la nature !

On connaît encore d'autres champignons de couche comme la pholiote du peuplier, la volvaire ou l'oreille-de-Judas (cultivée surtout hors de nos frontières et vendue en France sous forme de conserve ou séchée).

On trouve également des shiitake, que j'utilise souvent lors de mes démonstrations au Japon – depuis quelques années, on les cultive en France sous le nom de lentins de chêne – ou des espèces telles que le nameko, la lépiote pudique ou l'agaric boule-de-neige (cultivés principalement au Japon).

Les champignons cultivés sont délicieux, c'est certain. N'hésitez pas à les utiliser dans mes recettes pour les préparations de base ou en champignons de substitution (voir « mon livre mode d'emploi » p. 6), mais rien ne vaut une fricassée de champignons sauvages que l'on vient tout juste de cueillir !

Polypore en touffes

Champignon de Paris brun

Pleurote Blanc

Oreille-de-Judas

Portobello (pleurote royal)

Shimeji brun

Morilles sèches

Shiitake

Champignons de Paris

SOMMAIRE

Les champignons
— 14 —

Les gestes techniques
— 133 —

Les recettes
— 165 —

Ma petite épicerie
— 389 —

Annexes
— 401 —

Agaricus campestris

Agaric champêtre

AUTRE NOM : ROSÉ-DES-PRÉS

SAISON

Du début du printemps à l'automne.

CARACTÉRISTIQUE

C'est le champignon des prés par excellence que l'on trouve un peu partout en France. D'un blanc soyeux, légèrement ochracé. Lamelles blanc rosé au début, virant au pourpre dans l'âge.

COMESTIBILITÉ

Très bon comestible. D'autres espèces proches sont également comestibles, comme l'Agaricus bisporus, qui est notre champignon de Paris.
Il convient de choisir les sujets dont les lames rosées ne brunissent pas encore.
Il se congèle très facilement à l'état jeune.

SPÉCIFICITÉ

Odeur typiquement fongique, odeur de champignon.

Aleuria aurantia

Pézize orangée

SAISON

Période automnale.

CARACTÉRISTIQUE

De forme inconstante, en coupe ou étalée.
Chair peu épaisse et craquante.
D'un orangé vif, devenant blanchâtre.
Se trouve en bordure de chemin.

COMESTIBILITÉ

Sans goût particulier.
À blanchir, mariner avec du sirop à base de kirsch.

SPÉCIFICITÉ

Décore magnifiquement les desserts (gâteau de riz, par exemple).

Les techniques de cuisson des champignons

• Faire sauter les champignons en fricassée

1. Déposez les champignons dans une poêle chaude, en couche fine sans les superposer, avec de la matière grasse.

2. Colorez les champignons légèrement...

3. pendant 5 à 6 minutes,

4. selon la quantité.

5. Voici le résultat de la fricassée. Salez une fois la cuisson terminée.

• FRIRE LES CHAMPIGNONS

1. Plongez les champignons dans un bain d'huile bouillante à 160 °C.

2. Laissez cuire 2 à 3 minutes selon les espèces.

3. Égouttez.

4. Déposez sur du papier absorbant pour enlever l'excédent de matière grasse.

Si vous n'avez pas de lactaires, vous pouvez utiliser des champignons de Paris. Disposez sur les assiettes de fins tronçons de céleri branche cru.

Champignons à la grecque

Temps de réalisation :
30 minutes

Temps de cuisson :
10 minutes

Ingrédients pour 3 à 4 personnes

6 abricots secs
600 g de lactaires sanguins ou d'agarics des prés
200 g d'améthyste
10 armillaires
200 g de sparassis
15 cl d'huile d'olive
1 oignon haché
½ gousse d'ail écrasée
15 cl de vin blanc sec
2 citrons
2 cuillerées à soupe de tomates concassées
2 pointes d'anis étoilé
1 brindille de thym
5 grains de poivre noir
1 cuillerée à café de grains de coriandre
Sel

Vin conseillé :
visitons la Loire et son vignoble de muscadet. Vin atypique et surprenant lorsqu'il est bien fait, il vous dévoilera de subtiles notes d'iode et de pommes compotées.

La veille

Détaillez les abricots secs en morceaux de la grosseur d'une noisette et mettez-les à tremper dans de l'eau tiède.

Le jour même

Nettoyez soigneusement les champignons, détaillez-les en quartiers et réservez.

Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez l'oignon haché et l'ail écrasé, puis laissez cuire sans colorer à feu doux. Ajoutez les champignons. Mouillez avec le vin blanc. Versez ensuite le jus des citrons, ajoutez les tomates concassées et les abricots secs.

Mettez dans une étoffe mousseline l'anis étoilé, le thym, le poivre et la coriandre. Refermez et nouez solidement. Déposez cette mousseline dans la casserole.

Salez et portez à ébullition pendant environ 10 minutes, à couvert.

Versez la préparation dans un saladier en verre et laissez refroidir.

Couvrez d'un film alimentaire et réservez au frais. L'idéal est de préparer cette recette un ou deux jours à l'avance.

Servez-la comme hors-d'œuvre froid ou en accompagnement d'une terrine.

Barigoule d'artichauts et lactaires

L'artichaut se marie très bien avec les champignons.

Temps de réalisation :
30 minutes

Temps de cuisson :
20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

1 oignon haché
Huile d'olive
2 échalotes ciselées
2 gousses d'ail hachées
1 carotte émincée
6 champignons de Paris en quartiers
250 g de lactaires sanguins
60 g de céleri-rave en brunoise
1 bouquet garni
20 cl de vin blanc sec, type côtes-du-rhône
1 tomate très mûre
10 artichauts violets moyens
1 ou 2 citrons
70 cl de bouillon de légumes
Sel, poivre

Dans une poêle, faites revenir l'oignon à l'huile d'olive avec les échalotes ciselées, l'ail haché et la carotte émincée.

Ajoutez successivement les autres ingrédients, le vin blanc et la tomate à la fin. Laissez cuire une dizaine de minutes à feu doux.

Pendant ce temps, on aura éliminé les feuilles extérieures des artichauts, avant de les tourner et de les citronner. Coupez-les en 4.

Ajoutez les artichauts et le bouillon de légumes dans la poêle, salez et poivrez.

Cuisez à couvert à petite ébullition 8 à 10 minutes, gardez les artichauts fermes. Vérifiez l'assaisonnement en fin de cuisson. Mettez à refroidir.

Servez la barigoule à température de la pièce.

Vin conseillé :
Crozes-hermitage vous accompagnera en blanc, il rivalisera d'amertume et de rondeur pour vous envoûter.

Tête de cèpe gratinée

Un des plats de champignon de ma mère que je préférais. Utilisez des cèpes de belle taille, c'est plus goûteux.

Temps de réalisation :
30 minutes

Temps de cuisson :
15 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

4 cèpes de belle grosseur (edulis ou æstivalis) de 200 g environ chacun
5 cl d'huile d'olive
1 gousse d'ail avec la peau
1 brin de thym
100 g de beurre
3 oignons nouveaux hachés
80 g de lard maigre taillé en dés
1 tomate mondée, épépinée et concassée
5 cl de crème fraîche liquide
1 cuillerée à soupe de persil haché
1 pointe de couteau d'ail haché
60 g de mie de pain finement broyée
40 g de gruyère (ou de comté) râpé
Quelques feuilles de sauge
Sel, poivre du moulin

Nettoyez vos champignons. Séparez les têtes des queues, grattez les pieds, lavez-les et taillez-les en petits cubes de 6 mm de côté.

Essuyez les têtes, enlevez la mousse verte sous le chapeau. Si celle-ci est blanche, et bien ferme, laissez-la.

Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive à feu vif, ajoutez la gousse d'ail à peine écrasée avec le plat d'un couteau et le thym. Saisissez les têtes de cèpes pendant au moins 5 minutes de chaque côté. Salez, poivrez et réservez dans un plat allant au four.

Dans une casserole à feu moyen, faites revenir dans le beurre fondu les oignons hachés et les dés de lard avec une pointe de sel.

Ajoutez les petits cubes de cèpes, et faites revenir le tout pendant 10 minutes. Vous allez obtenir une jolie coloration blonde.

Retirez la moitié des cubes de cèpes et réservez-les sur une assiette à part. Continuez la cuisson en ajoutant la tomate concassée, la crème, et laissez réduire jusqu'à ce que votre sauce se lie bien. Mixez alors le tout et versez dans un bol.

Préchauffez le four à 200 °C.

Ajoutez le persil et la pointe d'ail hachés, puis le reste des dés de cèpes. Assaisonnez à votre goût. Essuyez l'intérieur de vos têtes de cèpes, farcissez-les et déposez quelques noix de beurre par-dessus.

Saupoudrez du mélange mie de pain et gruyère râpé, et passez au four pendant 10 à 15 minutes. Attention, le cèpe doit être bien chaud et le dessus de la farce d'une jolie couleur blonde, servi ici avec des feuilles de sauge frites.

Vin conseillé :
un bourgogne rouge de la côte de Beaune, comme un pommard d'âge mûr, saura soutenir avec simplicité ce noble champignon.

C'est la recette de mon fils Paul, qu'il avait préparée pour les Olympiades des Métiers.

Rissoles aux morilles et salers

Temps de réalisation :
2 heures 30

Temps de cuisson :
20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

20 g de morilles séchées
320 g de farine
20 g de beurre
25 cl de lait entier
30 g de salers
1 échalote
2 cl de Noilly Prat
1 l d'huile d'arachide
Sel, poivre

Réhydratez les morilles dans de l'eau tiède.

Réalisez la pâte à ravioles en ajoutant progressivement de l'eau froide (maximum 30 cl) à 300 g de farine et une pincée de sel (ajustez la quantité d'eau en la versant petit à petit). Laissez-la reposer au minimum 1 heure au réfrigérateur, enveloppée de film alimentaire.

Réalisez la sauce Béchamel avec 20 g de beurre et 20 g de farine, laissez refroidir. Portez le lait à ébullition et versez-le sur le roux froid. Fouettez sur le feu jusqu'à épaississement de la sauce, ajoutez le salers préalablement râpé et rectifiez l'assaisonnement.

Ciselez l'échalote finement et faites-la suer au beurre à feu doux. Ajoutez les morilles égouttées, assaisonnez, déglacez au Noilly Prat, laissez réduire à feu moyen et mouillez très légèrement avec le jus de trempage des morilles. Poursuivez la cuisson, environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide.

Hachez les morilles et ajoutez-les à la béchamel au salers.

Étalez la pâte très finement au rouleau ou au laminoir de préférence, positionnez-la sur un moule à ravioles. Remplissez avec la béchamel à l'aide d'une poche et refermez avec la pâte. Appuyez pour découper les ravioles et placez au congélateur pendant 1 heure minimum afin de garder une belle forme bombée. Sortez du congélateur et démoulez-les.

Chauffez l'huile d'arachide pour la friture.

Mettez à frire les rissoles à 180 °C en les arrosant à l'aide d'une cuillère. Sortez-les une fois qu'elles sont bien colorées. Salez légèrement et servez chaud.

Astuce : frire les rissoles le plus tard possible afin qu'elles soient bien croustillantes. Elles peuvent éventuellement être conservées en four sec à 90 °C pendant quelques minutes.

Bien fariner la pâte et l'étaler très finement afin d'avoir un maximum de farce, surtout pour des petites rissoles.

On peut utiliser du comté à la place du salers.

Vin conseillé :
soyons créatifs ! Un savagnin ouillé sur Arbois, par exemple, saura soutenir la force de ce fromage et sublimer les morilles en une réelle confrontation de style.